

OUTSIDE CATERING MEETING PACKAGE

pullman
BANGKOK G

COFFEE BREAK*

PACKAGE

THB 900
PER PERSON PER DAY

g

INCLUDES:

- MORNING OR AFTERNOON COFFEE BREAK
2 SNACKS & FRUITS
- HERBAL JUICE DURING COFFEE BREAK

** Lunch arrangement not included*

OUTSIDE CATERING FEE:

- 25-50 persons THB 25,000 / day
- 51-80 persons THB 28,000 / day
- 81-99 persons THB 35,000 / day
- 100 persons and above THB 38,000 / day

All prices are nett. ราคาทั้งหมดรวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการโรงแรมเรียบร้อยแล้ว

SILVER

PACKAGE

*HALF-DAY

THB 1,100

PER PERSON PER DAY

g

INCLUDES:

- **MORNING OR AFTERNOON COFFEE BREAK**
2 SNACKS & FRUITS
- **HERBAL JUICE DURING COFFEE BREAK**
- **LUNCH BUFFET**

PICK FROM INTERNATIONAL LUNCH BUFFET MENU

- 2 APPETIZERS (COLD)
- 1 APPETIZER (HOT)
- 1 SOUP
- 3 MAINS
- 1 RICE
- 3 DESSERTS

OUTSIDE CATERING FEE:

- 25-50 persons THB 25,000 / day
- 51-80 persons THB 28,000 / day
- 81-99 persons THB 35,000 / day
- 100 persons and above THB 38,000 / day

All prices are nett. ราคาทั้งหมดรวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการโรงแรมเรียบร้อยแล้ว

GOLD PACKAGE

THB 1,200
PER PERSON PER DAY



INCLUDES:

- **MORNING COFFEE BREAK**
2 SNACKS & FRUITS
- **AFTERNOON COFFEE BREAK**
2 SNACKS & FRUITS
- **HERBAL JUICE DURING COFFEE BREAK**
- **LUNCH BUFFET**
PICK FROM INTERNATIONAL LUNCH BUFFET MENU
 - 2 APPETIZERS (COLD)
 - 1 APPETIZER (HOT)
 - 1 SOUP
 - 3 MAINS
 - 1 RICE
 - 3 DESSERTS

OUTSIDE CATERING FEE:

- 25-50 persons THB 25,000 / day
- 51-80 persons THB 28,000 / day
- 81-99 persons THB 35,000 / day
- 100 persons and above THB 38,000 / day

All prices are nett. ราคาทั้งหมดรวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการโรงแรมเรียบร้อยแล้ว

PLATINUM PACKAGE

THB 1,500
PER PERSON PER DAY

G

INCLUDES:

- **MORNING COFFEE BREAK**
3 SNACKS & FRUITS
- **AFTERNOON COFFEE BREAK**
3 SNACKS & FRUITS
- **HERBAL JUICE DURING COFFEE BREAK**
- **LUNCH BUFFET**
PICK FROM INTERNATIONAL LUNCH BUFFET &
CHEF'S SPECIAL SELECTIONS MENU
 - 3 APPETIZERS (COLD)
 - 1 APPETIZERS (HOT)
 - 2 SOUPS
 - 5 MAINS
 - 1 RICE
 - 5 DESSERTS
 - 1 FOOD STATION

OUTSIDE CATERING FEE:

- 25-50 persons THB 25,000 / day
- 51-80 persons THB 28,000 / day
- 81-99 persons THB 35,000 / day
- 100 persons and above THB 38,000 / day

All prices are nett. ราคาทั้งหมดรวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการโรงแรมเรียบร้อยแล้ว

COFFEE BREAK

SAVOURY

HOT SELECTION

CHICKEN WINGS WITH SAUCE

ปีกไก่ย่างซอสบาร์บีคิว

BBQ CHICKEN SKEWER (OR PORK OR BEEF)

บาร์บีคิวไก่ (หรือหมู หรือเนื้อ)

MINI QUICHE LORRAINE

คัสแอมและเบคอน

MINI BEEF KOFTA SKEWER

เนื้อวัวโคฟตา

TERIYAKI CHICKEN

ไก่เทอริยากิ

DEEP-FRIED PORK GYOZA

เกี๊ยวซ่าหมูทอด

CHICKEN NUGGETS

นักร้องไก่

THAI SELECTION

SAVORY RICE CRACKERS WITH CHICKEN DIPPING (OR PORK)

ข้าวตังหน้าตั้ง ไก่ (หรือ หมู)

FRIED CHICKEN WONTON (OR PORK OR SHRIMP)

เกี๊ยวทอดไก่ (หรือหมู หรือกุ้ง)

CHICKEN SATAY WITH PEANUT SAUCE (OR PORK)

สะเต๊ะไก่กับซอสน้ำจิ้มถั่วลิสง (หรือหมู)

THAI STYLE PRAWN TOAST (OR PORK OR CHICKEN)

ขนมปังหน้ากุ้ง (หรือหมู หรือไก่)

'LARB MOO THOD' DEEP-FRIED MINCED PORK

SALAD

ลาบหมูทอด

SANDWICHES

SALMON AND CREAM CHEESE NAVETTE

แซนวิชนาเวตต์ แซลมอน ครีมชีส

CHORIZO AND MOZZARELLA NAVETTE

แซนวิชนาเวตต์ ไส้กรอกชอร์โซ ชีสมอสซาเรลล่า

PARIS HAM AND BRIE NAVETTE

แซนวิชนาเวตต์ แฮมปารีส ชีสบริ

CHICKEN CURRY NAVETTE

แซนวิชนาเวตต์ กะหรี่ไก่

OPEN-FACED WHOLE WHEAT SANDWICH

WITH SMOKED SALMON

แซนวิชโฮลวีตหน้าเปิด แซลมอนรมควัน

SMOKED CHICKEN SANDWICH

แซนวิชไก่รมควัน

CLUB SANDWICH

แซนวิชคลับ

TUNA SANDWICH

แซนวิชทูน่า

CHICKEN SLIDER (OR PORK OR BEEF)

เบอร์เกอร์ไก่ (หรือหมู หรือเนื้อวัว)

HAM AND CHEESE CROISSANT SANDWICH

แซนวิชครีวซองต์แฮมและชีส

VEGETARIAN

TOMATO BRUSCHETTA

บรูสเกตตำมะเขือเทศ

CRUDITES AND AIOLI

ผักสดและซอสไอโอลี

POPCORNS AND BEETROOT HUMMUS

ป๊อปคอร์น กับ ฮัมมัสบีทรูท

MINI MUSHROOM QUICHE

คัสเห็ด

MINI SPINACH QUICHE

คัสผักโขม

TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL PANINI

พานินีมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า และใบโหระพา

GRILLED VEGETABLE PESTO SANDWICH

แซนวิชผักย่างกับซอสเพสโต

MIXED VEGETABLE PIE

พายผักรวม

CUCUMBER SANDWICH

แซนวิชแตงกวา

POTATO CROQUETTE WITH CHIPOTLE SAUCE

โครเกตมันฝรั่งกับซอสชิโปเตลา

DEEP-FRIED TOFU

เต้าหู้ทอด

TRUFFLE TOFU SANDWICH

แซนวิชเต้าหู้ทรัฟเฟิล

COFFEE BREAK

SWEET

MIXED FRUIT TART

ทาร์ตผลไม้รวม

LEMON TART

ทาร์ตมะนาว

PAPAYA AND LEMON TART

ทาร์ตมะละกอกับมะนาว

CHOCOLATE TART

ทาร์ตช็อกโกแลต

PINEAPPLE PANNA COTTA

พานาคอตตาสับปะรด

RASPBERRY PANNA COTTA

พานาคอตตาราสเบอร์รี่

CHOCOLATE MOUSSE

มูสช็อกโกแลต

TIRAMISU

ทiramisu

MATCHA TIRAMISU

ทiramisu มัทฉะ

APPLE CRUMBLE

แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล

CARROT CAKE

เค้กแครอท

GREEN TEA CAKE

เค้กชาเขียว

CHOCOLATE BROWNIE

ช็อกโกแลตบราวนี่

BLACK FOREST

เค้กแบล็กฟอเรสต์

BLUEBERRY CHEESE CAKE

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

BANANA MUFFIN

มัฟฟินกล้วย

BLUEBERRY MUFFIN

มัฟฟินบลูเบอร์รี่

PISTACHIO MUFFIN

มัฟฟินพิสตาชิโอ

PISTACHIO MADELEINE

มาดาเลนพิสตาชิโอ

CHOUX CREAM

ชูครีม

ASSORTED ÉCLAIR

เอแคลร์หลากรส

CINNAMON ROLL

โรลซินนามอน

MIXED FRUITS DANISH

แดนิชผลไม้รวม

MUFFIN RAISIN DANISH

แดนิชลูกเกด

CHOCOLATE CROISSANT

ครัวซองต์ช็อกโกแลต

ALMOND CROISSANT

ครัวซองต์อัลมอนด์

BANANA WAFFLE WITH CARAMEL SAUCE

วาฟเฟิลกล้วยกับซอสคาราเมล

BELGIUM WAFFLE WITH CHOCOLATE SAUCE

วาฟเฟิลเบลเยียมกับซอสช็อกโกแลต

JUICE

CHRYSANTHEMUM JUICE

น้ำเก็กฮวย

PANDAN LEAF JUICE

น้ำใบเตย

ROSELLE JUICE

น้ำกระเจียว

LEMONADE

น้ำมะนาว

LEMONGRASS JUICE

น้ำตะไคร้

HONEY LEMON JUICE

น้ำมะนาวน้ำผึ้ง

INFUSED WATER

น้ำหมักผลไม้

**INTERNATIONAL
LUNCH BUFFET**



CHEF'S SPECIAL SELECTIONS

NIÇOISE SALAD

สลัดนีซวส์

Green beans, tuna, tomato, olives, quail egg, feta cheese, balsamic dressing

Allergens: gluten, dairy, egg, fish, soy, alcohol

SMOKED SALMON SALAD

สลัดแซลมอนรมควัน

Smoked salmon, mixed salad leaves, cucumber, cherry tomatoes, sliced red onion, lemon honey mustard, olive oil

Allergen: fish

SMOKED DUCK BREAST

WITH ORANGE SAUCE

อกเป็ดรมควันเสิร์ฟพร้อมซอสส้ม

Smoked duck, orange, honey, balsamic vinegar, butter, mixed salad

Allergens: dairy, alcohol

APPETIZERS

COLD

ROASTED PUMPKIN WITH CHICKEN SALAD

สลัดไก่ย่างกับฟักทองอบ

Japanese pumpkin, chickpeas, pumpkin seeds, celery, sous-vide chicken, balsamic dressing

Allergens: nuts, alcohol

CHERRY TOMATO & MOZZARELLA

WITH PESTO SAUCE

เซอร์รีมะเขือเทศและมอซซาเรลล่าชีส เสิร์ฟพร้อมซอสเพสโต

Cherry tomatoes, mozzarella cheese, basil, garlic, pine nuts, olive oil, Parmesan cheese

Allergens: dairy, tree nuts

GRILLED MIXED VEGETABLES

ผักรวมย่าง

Bell peppers, eggplant, zucchini, mushrooms, broccoli, balsamic dressing, garlic, walnut

Allergens: tree nuts, alcohol

SPICY MINCED PORK SALAD

ลาบหมู

Red onion, spring onion, cilantro, coriander, chili, minced pork

Allergens: fish, gluten

POMELO SALAD

ยำส้มโอ

Pomelo, red onion, crispy red onion, kaffir lime leaves, chili, peanuts, spring onion

Allergens: soy, gluten, nuts, fish, shellfish

SPICY GRILLED PORK & LEMONGRASS SALAD

ยำหมูย่างตะไคร้

Red onion, tomato, Chinese celery, coriander, lemongrass, grilled pork, seafood dressing

Allergens: fish, shellfish, gluten

SPICY GRILLED BEEF SALAD

ยำเนื้อย่าง

Grilled beef, shallots, spring onion, coriander, mint, chili, fish sauce, lime juice, palm sugar

Allergens: fish, shellfish, soy, gluten

PLA KUNG (SPICY THAI SHRIMP SALAD)

ปลากุ้ง

Shrimp, lemongrass, shallots, kaffir lime leaves, chili, fish sauce, lime juice, palm sugar, mint leaves

Allergens: shellfish, fish, tree nuts

SPICY MIXED MUSHROOM SALAD (V)

ยำเห็ดรวม (มังสวิรัติ)

PASTA SALAD

สลัดพาสต้า

Pasta, cucumber, tomato, basil, olives, feta cheese, lemon dressing

Allergens: gluten, dairy

HOT

CHICKEN KARAAGE WITH WASABI MAYONNAISE

ไก่คาราเกะพร้อมมายองเนสวาซาบิ

Marinated chicken, soy sauce, ginger, garlic

Allergens: egg, soy, gluten

VEGETABLE SPRING ROLLS

เปาะเปี๊ยะผัก

Crispy vegetable spring rolls, served with plum sauce and sweet chili sauce

Allergens: soy, gluten, dairy, egg

CHICKEN SATAY WITH PEANUT SAUCE

ไก่สะเต๊ะพร้อมน้ำจิ้มถั่วลิสง

Grilled marinated chicken, turmeric, garlic, coriander root, coconut milk, served with peanut sauce and Ajaad (Thai cucumber relish)

Allergens: fish, soy, shellfish, gluten, nuts, alcohol

VEGETABLE SAMOSA

ซาโมซาผัก

Crispy vegetable samosa, served with plum sauce

Allergens: soy, gluten, dairy, egg

DEEP-FRIED SHRIMP CAKE

ทอดมันกุ้ง

Golden-fried shrimp cake, served with sweet chili sauce

Allergens: shellfish, egg, gluten, fish, soy

SOUP

ASSORTED HOMEMADE FRENCH BREAD & BUTTER (V)

ขนมปังฝรั่งเศสโฮมเมดหลากชนิด พร้อมเนยสด (มังสวิรัต)
Country bread, baguette, soft roll, unsalted butter
Allergens: gluten, dairy, egg

TOMATO CREAM SOUP (V)

ซूपครีมมะเขือเทศ (มังสวิรัต)
Leek, celery, white onion, garlic, bay leaf, tomato, cream, butter
Allergen: dairy

PUMPKIN CREAM SOUP

ซूपครีมฟักทอง
Leek, celery, white onion, garlic, bay leaf, pumpkin, cream, butter
Allergen: dairy

TRUFFLE MUSHROOM CREAM SOUP (V)

ซूपครีมเห็ดทรัฟเฟิล (มังสวิรัต)
Leek, celery, onion, garlic, bay leaf, mushroom, cream
Allergen: dairy

POTATO AND PARMESAN CELERY CREAM SOUP

ซूपครีมมันฝรั่งและขึ้นฉ่ายพาร์เมซาน
Potatoes, celery stalks, onion, garlic, cream, Parmesan cheese, butter
Allergens: Gluten, dairy, celery

TOM YUM SEAFOOD SOUP

ต้มยำซีฟู้ด
Seafood, tomato, red onion, chili, mushroom, coriander
Allergens: fish, shellfish, soy, gluten

SPICY AND SOUR PORK RIB SOUP

ต้มแซ่บซี่โครงหมู
Pork rib, tomato, white onion, chili, mushroom, coriander, spring onion
Allergens: fish, shellfish, soy, gluten

TOM YUM GOONG

(SPICY AND SOUR SHRIMP TOM YUM SOUP)
ต้มยำกุ้ง
Shrimp, lemongrass, galangal, kaffir lime leaves, shallots, chili, fish sauce, lime juice, mushrooms, chili paste
Allergens: shellfish, fish, dairy

CHICKEN GALANGAL COCONUT MILK SOUP WITH FRESH HERBS

ต้มข่าไก่
Chicken, lemongrass, galangal, kaffir lime leaves, shallots, chili, fish sauce, lime juice, mushrooms, chili paste, coconut milk
Allergens: shellfish, fish

CHEF'S

SPECIAL SELECTIONS

SEA BASS WITH LEMON AND CAPER SAUCE

ปลาเกะพงซอสเลมอนและเคเปอร์

Sea bass, lemon, capers, tomato, butter, garlic, onion

Allergens: dairy, fish, alcohol

BEEF STEAK WITH GRILLED VEGETABLES AND PEPPERCORN SAUCE

สเต็กเนื้อ เสิร์ฟพร้อมผักย่างและซอสพริกไทยดำ

Beef, onion, carrot, celery, garlic, red wine, butter

Allergens: gluten, dairy, alcohol

LAMB AND VEGETABLE STEW

สเตวี่แกะและผักรวม

Lamb, onion, carrot, celery, garlic, butter, thyme, red wine

Allergens: alcohol, dairy

MAIN COURSE

SEAFOOD SPAGHETTI

สปาเก็ตตี้ซีฟู้ด

Spaghetti, seafood, garlic, onion, white wine

Allergens: gluten, shellfish, alcohol, dairy

CHICKEN CACCIATORE

ไก่ตุ๋นสโตนีอิตาลีกับซอสมะเขือเทศและสมุนไพร

Chicken, olives, garlic, onion, bell pepper, thyme, rosemary, tomato sauce

Allergens: alcohol, dairy

ROASTED CHICKEN BREAST

WITH ROMESCO SAUCE

อกไก่อบเสิร์ฟพร้อมซอสโรเมสโก

Chicken, bell peppers, garlic, tomatoes, almonds, olive oil, breadcrumbs, butter, red wine vinegar

Allergens: tree nuts, gluten, dairy, alcohol

GRILLED PORK SAUSAGE WITH BROWN SAUCE

ไส้กรอกหมูย่างพร้อมซอสเกรวี่

Pork sausage, onion, butter, red wine, celery stalks, garlic, cream

Allergens: gluten, dairy, alcohol

SPAGHETTI AGLIO E OLIO (PORK)

สปาเก็ตตี้กระเทียมพริกแห้งผัดน้ำมันมะกอก

Spaghetti, garlic, dried chili, bacon

Allergens: gluten, soy

PORK FILLET MIGNON

WITH MUSTARD CREAM SAUCE

สเต็กหมูฟิลเลียมียองกับซอสมัสตาร์ดครีม

Pork fillet, mustard, cream, butter, onion

Allergens: dairy, alcohol

SPAGHETTI BOLOGNESE

สปาเก็ตตี้ซอสโบโลเนสเนื้อ

Spaghetti, onion, carrot, tomato, garlic, beef

Allergens: gluten, dairy, alcohol

SLOW-COOKED BEEF CHEEKS

WITH RED WINE SAUCE

แก้มวัวตุ๋นในซอสไวน์แดง

Beef cheeks, red wine, onion, carrot, celery, garlic, butter, thyme

Allergens: gluten, dairy, alcohol

VEGETARIAN

CAULIFLOWER GRATIN (V)

กะหล่ำดอกอบซอสครีมและชีส (มังสวิรัต)

Cauliflower, béchamel sauce, garlic, onion, mozzarella, butter

Allergens: dairy, gluten

POTATO GRATIN (V)

มันฝรั่งอบชีส (มังสวิรัต)

Potato, béchamel sauce, garlic, mozzarella

Allergens: dairy, gluten

SPINACH GRATIN

ผักโขมอบชีส

Spinach, béchamel sauce, garlic, onion, mozzarella, butter

Allergens: dairy, gluten

PAD SEE-EW

(STIR-FRIED FLAT NOODLES WITH SOY SAUCE)

เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว

Rice noodles, broccoli, carrot, kale, mushroom, garlic, tofu

Allergens: soy, gluten

MAIN COURSE

ASIAN

MASSAMAN CURRY WITH CHICKEN

มัสมั่นไก่

Chicken, Massaman curry paste, potato, white onion, coconut milk, peanuts

Allergens: fish, shellfish, soy, nuts

RED CURRY WITH PORK

แกงเผ็ดหมู

Curry paste, eggplant, round eggplant, chili, basil, pork

Allergens: fish, shellfish, soy

THAI GREEN CURRY WITH CHICKEN

แกงเขียวหวานไก่

Chicken, curry paste, coconut milk, pea eggplant, eggplant, kaffir lime leaves, fresh chili, fish sauce, palm sugar

Allergens: fish, shellfish, soy

RED CURRY WITH ROASTED DUCK

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Roasted duck, curry paste, coconut milk, kaffir lime leaves, basil, pineapple, fish sauce, palm sugar

Allergens: fish, shellfish, nuts, soy

STIR-FRIED BROCCOLI IN OYSTER SAUCE

บร็อกโคลี่ผัดซอสหอยนางรม

Broccoli, carrot, cauliflower, mushroom, garlic, oyster sauce

Allergens: soy, gluten, fish, shellfish

STIR-FRIED VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE

ผักรวมผัดซอสหอยนางรม

Carrot, broccoli, cauliflower, mushroom, crispy garlic

Allergens: soy, gluten, fish, shellfish

STIR-FRIED FRENCH BEANS WITH MINCED PORK

ถั้วฝักยาวผัดหมูสับ

French beans, minced pork, chili, garlic

Allergens: soy, gluten, fish, shellfish

STIR-FRIED CABBAGE WITH BACON

กะหล่ำปลีผัดเบคอน

Cabbage, bacon, garlic, vegetable oil, fish sauce

Allergens: fish, soy

STIR-FRIED SEAFOOD

WITH YELLOW CURRY POWDER

ซีฟู้ดผัดผงกะหรี่

Shrimp, squid, mussels, egg, yellow curry powder, onion, celery, spring onion, red chili, garlic, milk, oyster sauce, soy sauce, fish sauce, vegetable oil

Allergens: fish, shellfish, egg, dairy, soy, gluten

STIR-FRIED CHICKEN

WITH BLACK PEPPERCORN SAUCE

ไก่ผัดซอสพริกไทยดำ

Chicken, garlic, onion, bell peppers, spring onion, black peppercorns

Allergens: fish, shellfish, soy

STIR-FRIED MINCED PORK

WITH CHINESE BLACK OLIVE

หมูสับผัดหนำเลี้ยบ

Pork, Chinese black olives, garlic, spring onion, peanut

Allergens: fish, shellfish, nuts, soy

RICE

STEAMED JASMINE RICE

ข้าวหอมมะลิ

Allergens: none

STEAMED BROWN RICE

ข้าวกล้อง

Allergens: none

GARLIC FRIED RICE

ข้าวผัดกระเทียม

Allergens: soy, gluten, alcohol

YANGZHOU FRIED RICE

ข้าวผัดหยางโจว

BBQ pork, shrimp, pork sausage, onion, spring onion, egg

Allergens: fish, shellfish, egg, soy, gluten

FRIED RICE WITH SHRIMP

ข้าวผัดกุ้ง

Egg, onion, spring onion, shrimp

Allergens: fish, shellfish, egg, soy, gluten

CHEF'S SPECIAL SELECTIONS

MANGO STICKY RICE (V)

ข้าวเหนียวมะม่วง (มังสวิรัต)

Allergen: none

OPERA CAKE

เค้กโอเปรา

Allergens: egg, gluten, dairy, nuts, alcohol, soy

BASQUE BURNT CHEESECAKE (V)

บาสก์เบิร์นชีสเค้ก (มังสวิรัต)

Allergens: dairy, egg, gluten

DESSERTS

SEASONAL FRUITS

ผลไม้ตามฤดูกาล

Allergen: none

SELECTION OF AUTHENTIC THAI DESSERTS

ขนมหวานไทยรวม

Allergens: egg, nuts

LOD CHONG IN COCONUT MILK

ลอดช่องน้ำกะทิ

Allergen: none

TAPIOCA WITH CORN IN COCONUT MILK

สาหร่ายโพดน้ำกะทิ

Allergen: gluten

SAGO WITH COCONUT MILK

สาหร่ายน้ำกะทิ

Allergen: gluten

STICKY RICE WITH BLACK BEANS

ข้าวเหนียวถั่วดำ

Allergen: soy

WATER CHESTNUTS IN COCONUT MILK

ทับทิมกรอบ

Allergen: none

CARAMEL CUSTARD

คัสตาร์ดคาราเมล

Allergens: dairy, egg

CANELÉ

คานาเล่

Allergens: gluten, dairy, egg, alcohol

MIXED FRUIT TART

ทาร์ตผลไม้รวม

Allergens: gluten, dairy, egg, tree nuts

CHOCOLATE MOUSSE

มูสช็อกโกแลต

Allergens: gluten, dairy, egg, soy

CRÈME BRÛLÉE

ครีมบรูล่

Allergens: egg, dairy

RED VELVET CAKE

เค้กเรดเวลเวท

Allergens: dairy, egg, gluten

CHOCOLATE BROWNIE

ช็อกโกแลตบราวนี่

Allergens: dairy, egg, nuts, gluten, tree nuts, soy

APPLE TART

ทาร์ตแอปเปิ้ล

Allergens: dairy, egg, gluten

ALMOND CAKE

เค้กอัลมอนต์

Allergens: tree nuts, egg, dairy, gluten

CARROT CAKE

เค้กแครอท

Allergens: dairy, egg, gluten, tree nuts

MANGO PANNA COTTA

พานนาคี้อตามะม่วง

Allergens: dairy, gelatin

MIXED FRUIT TART (V)

ทาร์ตผลไม้รวม (มังสวิรัต)

Allergens: dairy, gluten, egg, tree nuts

MIX BERRY CAKE (V)

เค้กเบอร์รี่ (มังสวิรัต)

Allergens: dairy, gluten, egg, tree nuts

A close-up photograph of a chef's hands cracking a brown egg into a large pile of white flour. The egg yolk is falling into the flour, creating a small crater. The chef is wearing a red long-sleeved shirt. The background is dark, making the flour and the chef's hands stand out.

LIVE STATION

ROASTED HONEY HAM LEG

ขาหมูแฮมอบน้ำผึ้ง

Dijon mustard, honey pineapple glazing

Allergens: soy, alcohol

GRILLED CHICKEN

WITH THAI STYLE "JAEW SAUCE"

ไก่ย่างพร้อมน้ำจิ้มแจ่วแบบไทย

Allergens: soy, fish, shellfish, gluten

PORK NOODLES SOUP

ก๋วยเตี๋ยวหมู

Minced pork, pork balls, sliced pork, onsen egg, morning glory, rice noodles egg noodles

Allergens: soy, egg, fish, shellfish, gluten, peanuts

KHAO SOI GAI

(NORTHERN THAI EGG NOODLES

IN CREAMY COCONUT CURRY BROTH)

ข้าวซอยไก่

Chicken, egg noodle, chili paste, coriander, shallots, coconut milk

TRADITIONAL NOODLES SOUP WITH PORK AND BEEF

ก๋วยเตี๋ยวหมูและเนื้อแบบดั้งเดิม

Pork balls, sliced pork, pork blood, spices, morning glory, rice noodles egg noodles

Allergens: soy, egg, fish, shellfish, gluten, peanuts

RAVIOLI SPINACH, RICOTTA & MUSHROOM

ราวิโอลี่ผักโขม ริกอตต้า และเห็ด

Allergens: gluten, egg, dairy

GNOCCHI WITH PRAWN PESTO CREAM

เก๋ียวกึ่งซอสเพสโตคัรีม

Allergens: gluten, egg, dairy, shellfish, tree nuts

188 Silom Road, Bangrak - Bangkok 10500 - Thailand
T. +66(0) 2352 4000 | F. +66(0) 2352 4199 | E. sales@pullmanbangkokhotelg.com
 pullmanbangkokhotelg  @pullmanbangkokhotelg  @pullmanbkkhotelg
#hotelsg #pullmanbangkokhotelg